

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan yang mendasar bagi masyarakat luas. Indonesia dikenal sebagai negara penghasil rempah-rempah yang baik. Nilai ekspor rempah-rempah tersebut pada akhir tahun 2020 mencapai hampir Rp16 triliun. Hingga angka tersebut ditargetkan akan naik sebanyak dua kali lipat di tahun 2024 mendatang (Nurhadi Y.D, 2023). Hasil alam di Indonesia sangat melimpah, namun kebanyakan penduduknya kurang maksimal dalam hal pemanfaatannya, salah satunya pada komoditas jahe. Hal ini dapat dibuktikan sesuai dengan data yang tercantum pada badan pusat statistik mengenai produksi jahe. Indonesia memproduksi 307,24 ribu ton jahe pada 2021. Adapun, produksi jahe pada 2021 paling tinggi terjadi di triwulan II yaitu mencapai 112,08 ribu ton dengan luas panen 3,76 ribu hektar (Badan Pusat Statistik (BPS), 2022).

Seiring berjalannya waktu, persaingan dalam industri pangan akan semakin meningkat dan bertambah inovasi. Hal ini memicu para pelaku industri untuk merancang sebuah produk yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan masyarakat skala luas agar produk dapat diterima dengan baik oleh konsumen. Salah satu produk makanan yang bersaing dalam industri pangan adalah mochi. Mochi berasal dari bahasa Jepang yaitu *mua ci*. Mochi dibuat dari bahan dasar tepung ketan yang ditumbuk sehingga menjadi lembut dan kenyal, kemudian dibentuk bulat serta ditaburi dengan tepung maizena yang sudah disangrai atau wijen (Lungga et.al, 2017).

Pada awalnya mochi berasal dari Jepang, akan tetapi di Indonesia mochi dikenal berasal dari daerah Sukabumi. Cara atau teknik pembuatan mochi di Indonesia sama dengan pembuatan mochi pada umumnya, yaitu dengan teknik pengukusan. Dasar utama pemilihan produk kue mochi dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu dikarenakan peluang produknya yang cukup besar terutama di daerah Jember ini yang jarang sekali ditemukan kue mochi. Apalagi ditambah dengan inovasi baru yang menjadi diferensiasi atau pembeda dengan

produk yang lainnya yaitu penambahan jahe instan dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yang akan menambah nilai produk mochi itu sendiri.

Menurut Febriansyah B. et.al (2009), prospek usaha bisnis kue mochi sangat menguntungkan dan bagus dalam jangka waktu ke depan. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya peminat kue mochi yang tidak ada matinya, karena mochi termasuk kedalam makanan ringan dengan kadar karbohidrat yang rendah. Bahan dasar berupa tepung beras ketan pada kue mochi dan ukuran mochi yang tidak terlalu besar sangat cocok untuk yang sedang menjalani program diet. Selain itu, konsumen mochi sendiri tidak hanya dari kalangan orang dewasa saja namun juga anak-anak dan lansia. Oleh karena itu usaha mochi sangat berpeluang besar di kalangan kaum milenial ini.

Sejauh ini belum ada kreasi rempah-rempah jahe yang diolah menjadi produk makanan menarik. Olahan jahe menjadi jahe instan (minuman serbuk jahe) telah banyak dikenal, namun perlu adanya peningkatan dalam pengolahannya agar menjadi menarik dikalangan milenial ini. Sehingga pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini didasari pada sebuah ide untuk membuat kue mochi dengan penambahan jahe instan. Pemanfaatan jahe instan pada pembuatan kue mochi ini yaitu sebagai bahan substitusi dengan tujuan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai bahan dasar dalam industri makanan dan meningkatkan nilai ekonomi bahan pangan lokal yang sedang melimpah produksinya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka dapat ditentukan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi kue mochi dengan penambahan jahe instan yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana perhitungan analisa kelayakan usaha pada kue mochi dengan penambahan jahe instan?
3. Bagaimana metode pemasaran yang efektif untuk memasarkan produk kue mochi jahe instan?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu untuk :

1. Mengetahui proses produksi pembuatan kue mochi dengan penambahan instan jahe agar dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha produksi kue mochi dengan penambahan instan jahe.
3. Mengetahui metode pemasaran yang cocok dan sesuai untuk memasarkan kue mochi instan jahe.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan pemanfaatan instan jahe sebagai produk diversifikasi pangan dari rempah-rempah jahe.
2. Memberikan inovasi pada produk mochi yang ada di pasaran.
3. Membuka peluang usaha bagi para pelaku usaha industri pangan.